



recette

DUTCH BABY PANCAKE

LE DESSERT DE L'AUTOMNE
PAR EXCELLENCE

Dutch Baby

Pancake

Infos

Préparation : 15 min

Cuisson : 14 min

Pour une poêle en fonte d'environ 20 cm de diamètre

Ingédients

- 60 g de farine
- 1.5 c.s. de sucre roux semoule
- ½ c.c. de poudre à lever
- 1.5 pincées de sel
- 1.3 dl de lait
- 2 œufs frais
- 1 c.s. amandes effilées
- 1.5 c.s. de beurre
- 1 c.c de sucre roux semoule
- Env. 10 petites figes



My Sweet Discoveries

www.mysweetdiscoveries.com

INSTAGRAM

PODCAST

YOUTUBE



Dutch Baby

Pancake

Étapes

1. Enfourner la poêle en fonte au milieu du four.
Préchauffer le four à 220° C chaleur tournante.
2. Mélanger dans un grand récipient la farine, le sucre, la poudre à lever et le sel.
3. Creuser un puits au centre.
4. Fouetter légèrement le lait et les œufs et les verser peu à peu dans le puits en continuant de fouetter jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
5. Laver et couper les figes en deux dans la longueur.
6. Dorer brièvement les amandes effilées dans une petite poêle.



My Sweet Discoveries

www.mysweetdiscoveries.com

INSTAGRAM

PODCAST

YOUTUBE



Dutch Baby

Pancake

Etapes

7. Faire fondre le sucre roux et le beurre dans une poêle à feu vif.

8. Baisser le feu, ajouter les figues les cuire quelques minutes.

9. Sortir la poêle du four. Mettre le beurre dans la poêle et le laisser fondre.

10. Ajouter la pâte.

11. Enfourner 14 min env.

12. Servir accompagné de figues, de fruits supplémentaires, d'une tombée de miel et d'amandes effilées.

 My Sweet Discoveries

www.mysweetdiscoveries.com

INSTAGRAM

PODCAST

YOUTUBE

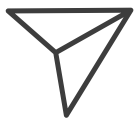




LIKE



LAISSE UN COMMENTAIRE



PARTAGE

*Abonne-toi
pour plus de
surprises*

WWW.MYSWEETDISCOVERIES.COM